取扱説明書

CHU ダクト式無煙ロースター

形名 | CHU

- このたびはロースターをお買い上げいただきまして、
  まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、
  お使いになる前に この取扱説明書をよくお読みになり、
  十分に理解して下さい。
- お読みになった後は いつも手元においてご使用下さい。

もくじ

安全上のご注意 …… 1
各部の名前 …… 2
準備 …… 3
使いかた …… 4
お手入のしかた …… 5
仕様 …… 6
温度ヒューズ交換方法

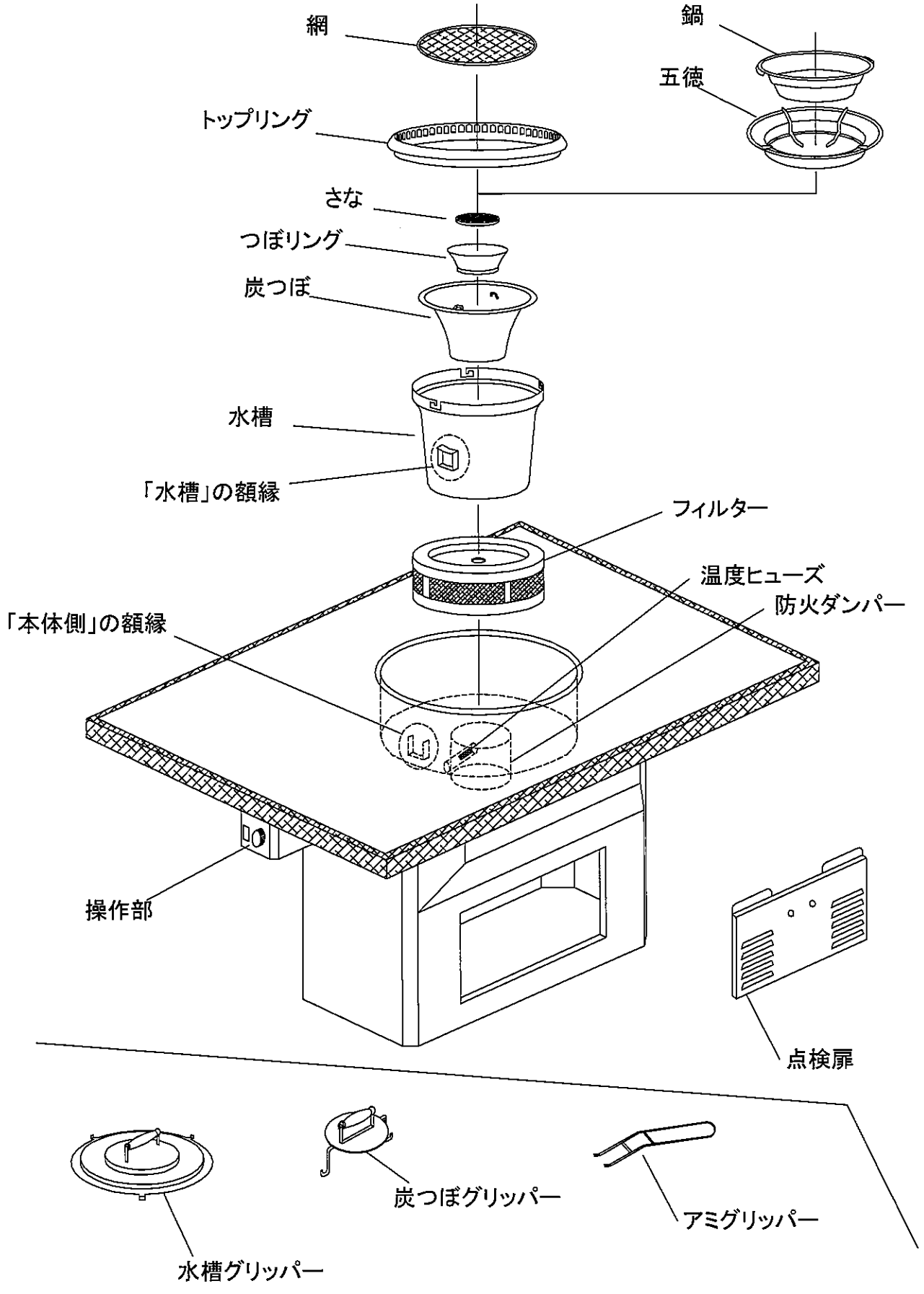
株式会社　中部コーポレーション

安全上のご注意

○　ご使用の前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ 正しくお使い下さい。
○　ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守って下さい。

- 可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火性（エアゾール缶、ガソリン、ベンジン、接着剤、石油缶など）のものを機器の上やまわりに置いたり、使用したりしないこと。
  焦げたり燃えたりして火災の原因になります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところに設置しないでください。
  機器の上に落ちたものが燃えて、機器が破損したり、火災の原因になります。
- 機器を設置した後、機器の周辺の改造をしないでください。
  設置基準上問題となる場合があり、不完全燃焼や火災の原因になります。
- 水槽に水が入っていない状態で使用しないでください。火災の原因になります。
- 絶対に分解したり改造はしないでください。異常動作したり故障の原因になります。
- 使用時には換気扇を回し、十分に換気を行ってください。
  換気不足だと室内の空気が汚れて不完全燃焼し、一酸化炭素中毒の原因になったり
  それによって目が痛くなったりする恐れがあります。
- 地震、火災など緊急時や、使用中に異常な燃焼、臭気、音等ふだんと違った状態になったとき、不都合が生じたときには、ただちに使用を中止すること。
  火災、火傷、一酸化炭素中毒の原因になります。
- 強い風の吹き込むところや屋外に設置しないこと。
  性能が十分に発揮できなかったり、炭が消えたり、風にあおられて周囲のものの過熱の原因になることがあります。
- 安定性の良い丈夫で水平なところに設置すること。
  不安定で傾いたところに設置すると、機器の落下や異常加熱などによって、ケガや火傷の原因になることがあります。
- 使用中および使用直後は、網や機器本体と、その周辺が熱くなっているので、操作部以外は触らないこと。　火傷の原因になります。
- 使用中および、使用直後は網や炭つぼ、それら周辺部は高温になっているので、
  持ち運びの際は、落としたり、こぼしたりしないように注意すること。
  火傷の原因になります。
- 「フィルター」は汚れたまま御使用になると、排気が十分に行われません。

各部の名前


網
鍋
五徳
トップリング
さな
つぼリング
炭つぼ
水槽
「水槽」の額縁
フィルター
温度ヒューズ
防火ダンパー
「本体側」の額縁
操作部
点検扉
炭つぼグリッパー
アミグリッパー
水槽グリッパー

準　備

（各部の名前は ２ページを参照してください。）

各部品のセット

１．「フィルター」を本体にセットして下さい。

２．「水槽」を本体にセットして下さい。
※「水槽」の額縁が「本体側」の額縁に入り込むようににセットして下さい。

３．「炭つぼ」を「水槽」にセットしてください。

４．「さな」「つぼリング」を「炭つぼ」にセットし、水（1,500cc 適量）を「水槽」に入れて下さい。

５．「トップリング」をセットして下さい。

ー以上で準備終了です。ー

６．鍋物をおこなう際は図（２ページ参照）のように「トップリング」を使わずに専用の「五徳」を用いて下さい。

使いかた

火おこしと火力調節

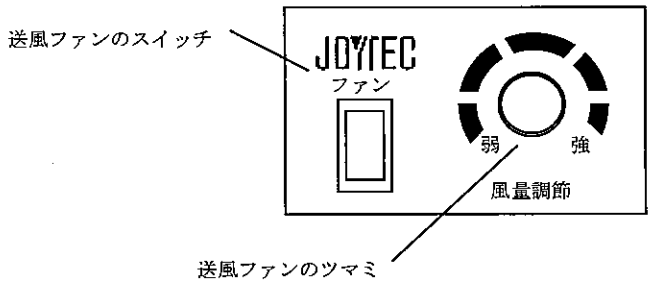
火前に必ず換気扇を運転して下さい。
不完全燃焼し、一酸化炭素中毒の恐れがあります。

1．火の起こった炭を適量、「さな」の上にセットして下さい。

2．「操作部」の送風ファンのスイッチを入れて下さい。
（オレンジ色に点灯します。）

3．送風ファンのツマミを 回して送風量を調節して、炭の火力調節を行って下さい。

・お客様が肉を焼いている途中、お店の方は炭火の状態に注意してください。
・炭が燃焼し、火力が弱くなったら追い炭をして下さい。



注意とお願い

・お客様の変わり目などで、網を交換する時、水槽水の量を確認して下さい。
少なくなっていたら水を追加して下さい。
※「炭つぼ」、「水槽」高温になっていますので、着脱は専用の「グリッパー」を用いて下さい。

消 火 （ご使用後）

1．送風ファンのスイッチを切ります。
2．残り炭は、消しツボで消火します。
・残り炭の扱いには十分注意して下さい。
・消し炭は、次回の火おこしに再利用できます。

お手入のしかた

1．さな・炭つぼ・水槽

・毎日、専用洗剤[オーブンクリーナーFF／D9]（３～５倍希釈）で洗って下さい。
・乱暴に扱うとホーロー製品はヒビやカケが発生し、水が侵入してサビの発生原因になります。

2．トップリング・テーブル枠

・ 中性洗剤で洗ってください。アルカリ性の洗剤を用いると黒く変色します。
・ トップリングはシンチュウ製の為、汚れがシミになり易いので　定期的にかたい目のスポンジタワシ等で　スジにそって磨き込んで下さい。

3．フィルター

・一週間に一度以上は専用洗剤「オーブンクリーナーFF／D９」（3～5倍希釈）に2時間以上、浸けおきして きれいな水等ですすいだ後、十分に乾かして使用して下さい。
※灰や油脂汚れが ひどくなると、排気ファンの能力を大幅に低下させます。

4．その他

・ **「ロースター本体」の釜内側面、内底部には油脂汚れや、灰などが付着します。一週間に一度以上の間隔で油脂汚れ、灰などを拭き取って下さい。油脂汚れを放置したままにすると、油脂に引火してダクト火災の原因になります。**

・ **「防火ダンパー」内の「温度ヒューズ※」を一週間に一度以上の間隔で付着した油脂汚れ、灰などをウエス等で拭き取って下さい。油脂汚れを放置したままにすると、汚れが炭化してダクト遮断装置が正常に作動しないことがあります。**

※「温度ヒューズ」は取扱説明書の最終ページにある「温度ヒューズ交換方法」を参考にしてください。

仕様

・形名：　CHU

・焼き方：　網

・標準水槽水量：　1,500 cc

※最大水量 3,000 cc

・電源：　100V　50/60Hz 共用

・消費電力：　８ W　（１釜当り）

・安全装置：ダクト遮断装置

株式会社　中部コーポレーション　本社 〒511-0944
三重県桑名市芳ヶ崎堂ヶ峰 1533-1
Tel. 0594-32-1131　Fax. 0594-32-1132

東京営業所　Tel. 03-5833-9969
名古屋営業所　Tel. 0594-32-1135
大阪営業所　Tel. 06-6788-3081
福岡営業所　Tel. 092-474-8800

H24-4-16